|  |
| --- |
| PÃO DE CENOURA |
| **Receita:** 1kg Mistura para Pão de Cenoura, 60gr.Fermento biológico fresco, 400Grs de água gelada, 100grs ovos (2 unidades). |
| **Preparo:** 1- Colocar a mistura Pão de Cenoura na masseira e misturar bem. Adicionar os ovos e água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para velocidade alta e misturar até a massa ficar lisa e elástica. 2- Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansar por 15 minutos. 3- Cortar a massa em peças com peso desejado, bolear. 4- Colocar nas assadeiras e deixar em fermentação por 60 minutos. 5- Pincelar superfície com gemas 6- Assar em forno sem vapor 180oc - 200oc por 15 minutos. |
|

|  |
| --- |
| **Rendimento:** 26 unidades de 300Grs ou 260 Bisnagas de 30Grs (Por pct de 5Kg) |

 |
| **Ingredientes:** Farinha trigo, cenoura desidratada em pó, gordura vegetal hidrogenada, açucar refinado, polisorbato 80, estearoil2-lactil, lactato de sódio, sal, |
|  **CONTÉM GLÚTEN / CONTÉM LACTOSE****ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, SOJA, TRIGO** |
| **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 100gr.** |
| **Quantidade por porção** | **% VD \*\*** |
| Valor Energético | 321 Kcal = 1343 kj | 16 |
| Carboidratos | 69g | 15 |
| Proteinas | 8g | 12 |
| Gorduras Totais | 6,5g | 4 |
| Gorduras Saturadas | 2g | 1 |
| Gorduras Trans | 2g | 1 |
| Fibra Alimentar | 1,5g | 1 |
| Sódio | 611mg | 19 |
| \*\* Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. |
| **Fabricação......... :** **Validade.............. :****Lote...................... :** | **19.09.18****19.03.19****19** |  |
| **Produzido por:** GRANO NICOLETTI COM. ALIM. LTDA.Av. Carlos Ferreira Endres, 1.159 – Vila Endres – CEP: 07041-030Guarulhos - SP – CNPJ: 20.217.327/0002-08 - SAC (11) 2201-4472 Email: contato@granogourmet.com.br Site: www.granoourmet.com.br |